I Manuale d’uso e manutenzione
Leggere attentamente prima dell’uso e conservare per tutta la durata dell’apparecchio

PRESENTAZIONE

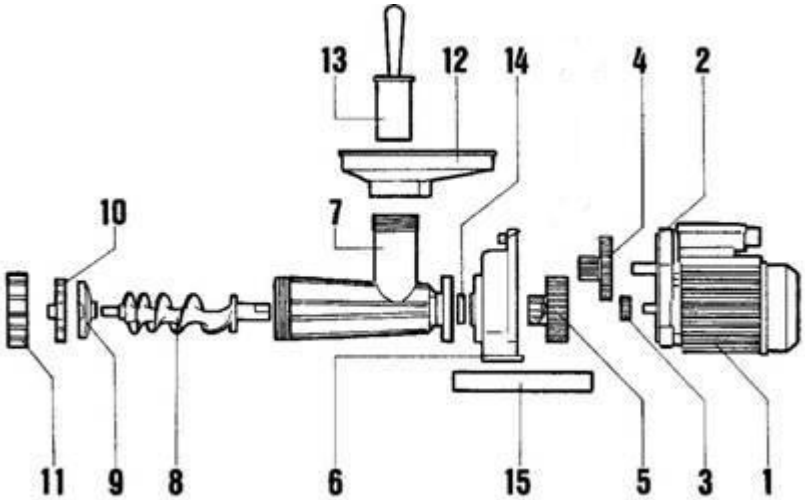
- Scopo del presente manuale e’ quello di fornire all’utilizzatore tutte le informazioni possibili sul prodotto oggetto del manuale stesso, nonchè le istruzioni d’uso e di manutenzione che permettono di mantenere nel tempo sia le prestazioni che l’efficienza del prodotto.
- Questo manuale deve essere consegnato alle persone preposte all’uso e manutenzione periodica della macchina.
- Il manuale deve essere conservato in buono stato e riposto in luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione
- Reber segue una politica di continua ricerca, evoluzione e modifica dei propri prodotti in campo normativo, tecnico, ecologico e commerciale, eventuali difformita’ del prodotto rispetto al presente libretto di istruzioni, sono conseguenza di questo processo.
- Questo apparecchio non e’ costruito per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacita’ fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza. Gli utilizzatori devono essere adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell’apparecchio e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumita’.

V. 07.2012

Reber srl–Via Valbrina 11– 42045 Luzzara (RE) Italia–www.reber-snc.it–E.mail: info@reber-snc.it

ART.:10025 NBTINV – 10026 NBTINV – 10024 NBTINV – 10023 NBTINV

ESPLOSO MOTORE E TRITACARNE
EXPOLODED VIEW MOTOR AND MEAT MINCER - ECLATE



n.	Description	code			
		10024 NBTINV	10023 NBTINV	10026 NBTINV	10025 NBTINV INOX
1	MOTORE ELETTRICO ELECTRIC MOTOR – MOTEUR ELECTRIQUE	1011 ASB 1200 W Bifase / 1011AST 1200 W Trifase 1011 ASB 1200 W BiPhase / 1011 AST 1200 W Threephase 1011 ASB 1200 W Biphasé / 1011 AST 1200 W Triphasé			
2	FLANGIA RIDUTTORE INT. REDUCER – FLANGE MOTEUR	1014 L9N			
	GUARNIZIONE RIDUTTORE GASKET – JOINT REDUCTEUR	1034 NU			
3	INGRANAGGIO PICCOLO LITTLE GEAR – ENGRENAGE PETIT	1021 PI 1021 CD + 1022 MD 1021 CU + 1022 MU			
4	INGRANAGGIO DOPPIO DOUBLE GEAR – ENGRENAGE DOUBLE				
5	INGRANAGGIO CON MOZZO BIG GEAR – ENGRENAGE GRAND				
6	COPERCHIO RIDUTTORE REDUCER COVER–COUVERCLE REDUCTEUR	1015 LN			
7	CORPO TRITACARNE BODY - CORPS	4700 LC	4700 L	4500 L	4700 LI
	BOCCOLA IN NYLON NYLON GASKET – BAGUE NYLON	4304 A	4304 A	4304 B	4304 A
8	ELICA SCREW – VIS SANS FIN	4701 LC	4701 L	4501 L	4701 LI
9	COLTELLO KNIFE - COUTEAU	4713 A	4713 A	4752 A	4713 A
10	PIASTRA PLATE - GRILLE	4715 A/8	4715 A/8	4750 A/10	4715 A/8
11	GHIERA RING NUT – BAGUE DE SERRAGE	4702 LC	4702 L	4802 L	4702 LI
12	PIATTO INOX BODY PLATE - PLATEAU	5652 L	5652 L	5652 L1	5652 L
13	PESTELLO PESTLE - PILON	2005 A			
14	PARAOLIO Coperchio Riduttore REDUCER COVER GASKET – JOINT SPY	1027 A			
15	BASAMENTO BASE - BASE	1051 NG			
16	INTERRUTTORE SWITCH	1070 FBTINV			
17	CAVO SPINA SHUKO POWER CORD – CABLE AVEC FICHE	6821 TCINV			
18	PRESSACAVO POWER CORD BLOCK – PRESSETUBE	6001 A			
19	CARENATURA COMPLETA INOX COVER – CARENAGE COMPLET	1055E3C + 1054 E + 1056 E			
20	SCHEDA BASSA TENSIONE LOW TENSION CARD – CARTE BAISSE TENSION	1072 BTINV			
21	PIEDINI PER BASAMENTO X4 RUBBER BASE FOOT – PIEDS BASE	1050 AM			

Assistenza / Parti di ricambio: www.reber-snc.it
Le caratteristiche – Foto – Disegni – sono indicative e modificabili dalla casa costruttrice senza preavviso

RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE
Il costruttore non sara' responsabile di eventuali danni a persone o cose distinti dalla macchina per sottovuoto cui questo manuale si riferisce.
Il costruttore non garantisce la conformita' delle macchine alle norme vigenti in paesi extra UE ove venissero installate ed in particolare a quelle relative alla prevenzione degli infortuni.
L'adeguamento delle macchine alle norme antinfortunistiche vigenti e' a totale carico del committente, il quale si assume ogni relativa responsabilita' sollevando di conseguenza da tali responsabilita' il costruttore/fornitore.
Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale.
Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non indicati nel manuale.

TENSIONE DI RETE

Prima di inserire la spina controllare che la tensione della rete di alimentazione corrisponda al voltaggio indicato sul prodotto (targhetta dati tecnici). Vedere le note allacciamento elettrico

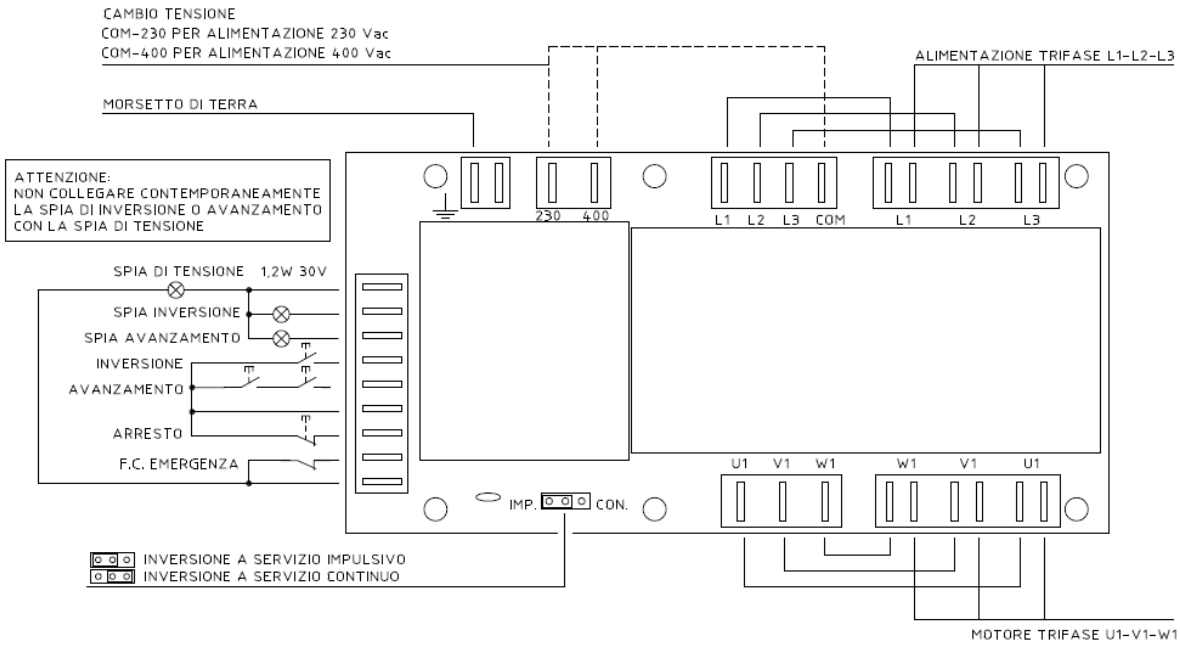
AVVERTENZE: PRECAUZIONI DA PRENDERE E NORME

- Per evitare ogni rischio di shock elettrico, non immergere l'apparecchio in acqua e non utilizzarlo se l'apparecchio stesso, la spina o il cavo spina sono bagnati.
- Ogni tipo di intervento sull'apparecchio, comprese le operazioni di pulizia e manutenzione, deve essere effettuato con il cavo spina disinserito dalla presa di corrente.
- In caso di deterioramento, il cavo spina va sostituito da un tecnico specializzato con un cavo uguale a quello fornito in dotazione.
-Per il suo utilizzo, abbiate cura di posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
-Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
-Livello acustico inferiore a 80 dBA.
-In caso di guasti o malfunzionamenti contattare immediatamente la casa costruttrice ed eventualmente far controllare la macchina da un centro di assistenza autorizzato.
-L'utilizzo di parti di ricambio o accessori non raccomandati o venduti dal fabbricante puo' provocare incendi, scosse elettriche o altri danni.
-Non utilizzare all'esterno
-Non immergere il motore elettrico in acqua o altri liquidi in fase di pulizia
-Non usare prolunghe al cavo di alimentazione
-Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione
-Non usare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi
-Non usare l'apparecchio in ambienti umidi o in presenza di liquidi sui piani di lavoro

CARATTERISTICHE DELLE MACCHINE TRITACARNE PROFESSIONALI
TECHNICAL CHARACTERISTICS
CHARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tipo	10025 NBTINV	10026 NBTINV	10024 NBTINV	10023 NBTINV
Motore Elettrico Electric motor Moteur Electrique	1200W BIFASE o 1200W TRIFASE - CON INVERSIONE DI MARCIA 1200W BIPHASE or 1200W THREE PHASE - WITH REVERSE SPEED 1200 W BIPHASE' Ou 1200W TRIPHASE'- MARCHE AVANT/ARRIERE			
Tritacarne Meta mincer Hachoir à Viande	n. 22 INOX AISI 304	n. 32 Ghisa Stagnata Tinned Cast Iron Fonte Etamè	n. 22 Tipo corto Ghisa Stagnata Short type Tinned Cast Iron Fonte Etamè	n. 22 Classico Ghisa Stagnata Classic type Tinned Cast Iron Fonte Etamè
Ingranaggi Gears Engrenages	ACCIAIO STEEL ACIER			
Piastra Plate Grille	INOX AISI 420			
Coltello Knife Couteau	INOX AISI 420			
Carenatura Motor Cover Carenage	INOX AISI 430			
Interruttore Switch Interrupteur	ON / OFF 24V			
Scheda bassa tensione Low tension card – Carte baisse tension	PROTEZIONE CONTRO IL RIAVVIO AUTOMATICO E NORME ANTIINFORTUNISTICHE 24V EQUIPAGGIATO CON PROTETTORE TERMICO AUTORIPRISTINANTE PROTECTED AGAINST ACCIDENTAL START AND SAFETY RULES 24V EQUIPPED WITH THERMIC PROTECTION AUTO RESETTING PROTECTION CONTRE LE DEMARRAGE ACCITENTEL ET NORMES DE SECUTIRE' 24V EQUIPPE' D'UN PROTECTEUR THERMIQUE AUTO REDEMARRANT			

SCHEMA ELETTRICO SCHEDA A BASSA TENSIONE
ELECTRICAL SCHEMA LOW TENSION CARD
SCHEMA ELECTRIQUE CARTE BAISSE TENSION



NORME COSTRUTTIVE
I Tritacarne di nostra costruzione sono stati progettati e costruiti secondo la direttiva macchine **98/37 CEE** rispondendo ai requisiti richiesti dalla legislazione alla data di costruzione.
I documenti specifici di riferimento sono:
2004/108 (ex 89/336) – 92/31 – 2006/95 (ex73/23) – 89/392 - 98/37-2002/95-2011/65/UE – 2009/125/UE – 10/2011 UE – 1935/2004 CE – 93/43 CEE
Inoltre si e' tenuto conto della norma di prodotto:
IEC 60335-2-14:2006 used in con. with EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A12:2006 + A1:2004 + A2:2006 + A13:2006 - EN 55014-1 :2008 – EN 55014-2 :1998 + A1:2002 + A2:2008 – EN61000-3-2:2007 – EN 61000-3-3: 1997 + A1:2002- EN 50366:2004 - EN 5016-4-2:2006 (REV. 2008) – EN 62233:2008 – EN60204-1:2006(09) – EN 12100-1 – EN 12100-2

IMPORTANZA DEL MANUALE
Il manuale e' parte integrante della macchina. Contiene informazioni importanti sulla sicurezza e sui pericoli evidenziati con i simboli:

Le informazioni contenute, Vi permetteranno di utilizzare la macchina in perfette condizioni di sicurezza ed avere un risultato di utilizzo di massima soddisfazione.

GARANZIA
Il fornitore si limita a riparare o sostituire tutti i componenti con difetti di costruzione che si manifestano nei primi **12 mesi dalla data di messa in funzione** dell'apparecchio e comunque non oltre **18 mesi dalla data di spedizione.** Sono esclusi dalla garanzia quei componenti per i quali e' previsto un normale consumo quali ad esempio Piastra e coltello. Il cliente deve segnalare al fornitore, per godere della garanzia, i difetti che si manifestano indicando: il numero di matricola della macchina, il riferimento alla data di acquisto (fattura o DDT) e dovra' inviare a proprie spese il pezzo difettoso per la riparazione e la sostituzione. Con la riparazione o la sostituzione del pezzo difettoso, il fornitore adempie pienamente ai propri obblighi di garanzia. Qualora le riparazioni dovessero essere richieste dove la macchina e' installata, le spese di mano d'opera, viaggio, soggiorno eventuale dei tecnici, saranno interamente a carico del committente. I danni derivanti da uso improprio, mancata manutenzione, manomissioni, fanno decadere la garanzia.

AVVERTENZE E NORME
Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina, prestando particolare attenzione ai paragrafi con i simboli di sicurezza e di pericolo
Staccare la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di ogni qualsivogliamoperazione di manutenzione e/o di pulizia

AVVERTENZE ALL'USO

Il costruttore declina ogni responsabilita' qualora il prodotto cui questo manuale si riferisce venga utilizzato impropriamente

- Controllare periodicamente il cavo di alimentazione, se usurato deve essere sostituito con uno identico a quello fornito.
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- Il motoriduttore viene fornito di serie con la giusta quantità di olio necessaria per il corretto funzionamento; si tratta di un olio che non è soggetto ad usura o consumo per il funzionamento della macchina, e NON va sostituito.
- Prima di mettere in funzione il tritacarne lavare con acqua bollente ed asciugare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con la carne, avvitare la ghiera senza forzare ed evitare tassativamente di svitarla durante il funzionamento.
- I tritacarne elettrici REBER sono predisposti per il funzionamento con piastre aventi fori di diametro da mm. 3 a mm. 12. REBER srl declina ogni responsabilità riguardo a danni e incidenti derivanti dall'uso di piastre aventi fori di diametro maggiore di 12 mm.
- Non alimentare il tritacarne con le mani e non spingere il prodotto da tritare con le dita, Utilizzare sempre l'apposito pestello in dotazione
- Prestare attenzione al coltello del tritacarne, e' affilato e puo' tagliare, proteggere sempre le mani con appositi guanti in fase di montaggio, smontaggio e pulizia.
- Non imergere il prodotto in acqua o altri liquidi per la pulizia
- Non estrarre la spina dalla presa impugnano il cavo elettrico
- Non usare prolunghe al cavo di alimentazione
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, togliere la spina dalla presa di corrente.

TRASPORTO – MOVIMENTAZIONE – IMMAGAZZINAMENTO

La macchina e' imballata in scatola di cartone, il prodotto e' protetto con tamponi di protezione ed adeguato per viaggiare su tutti i mezzi di trasporto. Si possono sovrapporre fino a 5 scatole.

L'imballo deve essere custodito in luogo asciutto e privo di polvere

Quando su pallets, movimentare solo con transpallets o sollevatori elettrici

DISIMBALLO

Aprire il cartone, disimballare il prodotto almeno in due persone e posizionarlo su una superficie piana.

DIRETTIVA 2002/96/CEE

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti urbani: Puo' essere consegnato presso i centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

INSTALLAZIONE

Installare il prodotto su una superficie piana che tenga conto delle dimensioni dell'apparecchio. Inoltre deve essere livellato, liscio, asciutto, robusto, e un'altezza da terra di circa 80 cm. e con attorno lo spazio utile necessario per l'utilizzo e la manutenzione.

Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.

Condizioni ambientali:

Temperatura minima +10° - Temperatura massima + 38°

Umidita' minima 30% - Umidita' massima 80%

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Controlli preliminari

Prima di collegare la macchina alla presa di corrente compiere i seguenti controlli:

- Accertarsi che la presa sia munita di circuito di protezione di terra
- Accertarsi che la frequenza e la tensione di alimentazione corrispondano a quelle riportate sulla targhetta dei dati tecnici della macchina
- Accertarsi sulle modalita' di connessione del cavo di alimentazione in modo da evitare che si possa scivolare o inciampare
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- E' responsabilita' dell'utilizzatore che il collegamento della macchina alla rete rispetti le norme in vigore nel paese dell'installazione e venga eseguito da personale tecnico qualificato
- Le macchine con motore trifase sono consegnate con il cavo senza spina, l'acquirente deve far effettuare l'installazione da un tecnico competente
- Una volta effettuati i controlli preliminari, l'interruttore di rete mette in tensione la macchina che inizia il suo lavoro.

USO DEL TRITACARNE

AL PRIMO UTILIZZO

Prima di mettere in funzione il tritacarne lavare con acqua bollente ed asciugare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con la carne, avvitare la ghiera senza forzare ed evitare tassativamente di svitarla durante il funzionamento.

Per eliminare tutti gli eventuali residui di lavorazione, si consiglia di far funzionare il tritacarne per alcuni minuti con carne di scarto, smontare poi il tritacarne come sotto indicato e lavare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con gli alimenti.

Il motoriduttore viene fornito di serie con la giusta quantità di olio necessaria per il corretto funzionamento; si tratta di un olio che non è soggetto ad usura o consumo per il funzionamento della macchina, e NON va sostituito. Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
I tritacarne elettrici REBER sono predisposti per il funzionamento con piastre aventi fori di diametro da mm. 3 a mm. 12. REBER srl declina ogni responsabilità riguardo a danni e incidenti derivanti dall'uso di piastre aventi fori di diametro maggiore di 12 mm.

Al termine del lavoro per smontare il tritacarne ruotare la ghiera (11) in senso antiorario, estrarre il coltello (10), la piastra (9) e l'elica (8), rimuovere il corpo in ghisa (7) dal coperchio del riduttore (6); lavare, asciugare accuratamente ed eventualmente ungere con olio alimentare, tutte le parti che sono entrate in contatto con la carne.

FINE LAVORO
Terminato l'uso della macchina, staccare la spina dalla presa di corrente e riporre l'apparecchio.

MANUTENZIONE E PULIZIA :
Prima di effettuare qualsivoglia intervento sulla macchina, e' necessario disconnettere la macchina dalla rete elettrica.
In ottemperanza alle normative di igiene, tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti sono totalmente e facilmente smontabili con la chiave in dotazione, per poter essere facilmente pulite.
In ottemperanza alle normative di sicurezza, le parti smontabili che entrano in contatto con gli alimenti sono isolate dall'apparato elettrico
Dopo ogni utilizzo lavare con acqua calda e detergenti non aggressivi, asciugare accuratamente ed eventualmente ungere con olio da cucina tutte le parti che sono entrate in contatto con gli alimenti.
Prestare attenzione al coltello del tritacarne, e' affilato e puo' tagliare, proteggere sempre le mani con appositi guanti in fase di montaggio, smontaggio e pulizia.
Non utilizzare getti d'acqua sul motore elettrico
Non utilizzare spazzolini che potrebbero deteriorare le superfici della copertura della macchina
Pulire la copertura del motore con un panno umidificato con detergenti non aggressivi per evitare di danneggiare le superfici; in ogni caso non lavare il motore elettrico od immergerlo in soluzioni liquide.
Contattare subito il costruttore in caso di guasti.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

CE

Nome del fabbricante	REBER SRL
Indirizzo del Fabbricante	VIA VALBRINA 11
Address of the manufacturer	42045 LUZZARA (RE) ITALIA

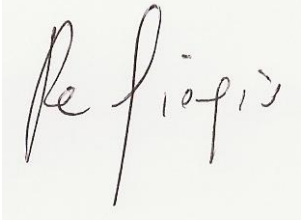
MODELLO:
Model - Modèle
NUMERO DI SERIE:

ANNO DI FABBRICAZIONE:
Year of manufacturing – Annèe de fabrication

I Il sottoscritto dichiara che il material di cui sopra e' conforme alle seguenti direttive:
2004/108 (ex 89/336) – 92/31 – 2006/95 (ex73/23) – 89/392 - 98/37-2002/95-2011/65/UE – 2009/125/UE – 10/2011 UE – 1935/2004 CE – 93/43 CEE
I ed alle seguenti norme:
IEC 60335-2-14:2006 used in con. with EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A12:2006 + A1:2004 + A2:2006 + A13:2006 - EN 55014-1 :2008 – EN 55014-2 :1998 + A1:2002 + A2:2008 – EN61000-3-2:2007 – EN 61000-3-3: 1997 + A1:2002- EN 50366:2004 - EN 5016-4-2:2006 (REV. 2008) – EN 62233:2008 – EN60204-1:2006(09) – EN 12100-1 – EN 12100-2

I Costruito in ITALIA

Re Giorgio



Il nome della persona che detiene la documentazione tecnica relativa alla presente puo' essere la stessa che firma